MODE D'EMPLOI

APPAREIL À INDUCTION

„Griddle-Line“

Modèle SH/GR 3500
Modèle SH/GR 5000
Modèle SH/DU/GR 3500
Modèle SH/DU/GR 5000

SOMMAIRE **PAGE**

1	**Généralités**	**3**
1.1	Possibilités d'utilisation	3
1	**Description du produit**	**3**
2.1	Produits	3
2.2	Indications techniques	4
3	**Installation**	**4**
3.1	Supposition d'installation	4
3.2	Prescriptions d'installation	4/5/6
4	**Installation**	**7**
4.1	Montage	7
5	**Test de fonction**	**8**
6	**Utilisation**	**8**
6.1	Procès de grillage	8
7	**Sécurité**	**9**
7.1	Descriptions des symboles de danger	9
7.2	Danger lors d'inobservance des prescriptions de sécurité	9
7.3	Utilisation sûre	9
7.4	Prescriptions de sécurité pour le personnel de service	10
7.5	Utilisation incorrecte	10
7.6	Maintenance non conforme ou utilisation de pièces détachées	10
7.7	Détection de la plaque à rôtir	10
8	**Mise hors service**	**11**
9	**Recherche des défauts**	**11/12/13**
10	**Nettoyage**	**13**
11	**Entretien/Service**	**14**
12	**Mise au rebut**	**14**

1 Généralités

Ce mode d'emploi contient des informations de base d'une grande importance, dont il doit être tenu compte lors du montage, utilisation et maintenance. Pour ces raisons il doit être étudié à fond avant l'installation et la mise en service, par le monteur, les spécialistes responsables et le personnel de service.

Information générale sur les produits – installation – mise en service – conditions de fonctionnement – maintenance – prescription de sécurité – mise hors service – recherche des défauts – nettoyage – entretien et mise au rebut sont expliqués dans les chapitres suivants.

1.1 Possibilités d'utilisation

Les appareils à griller non encastrables Griddle-Line sont utilisés pour la grillade des aliments. Ils peuvent être utilisés pour griller et tenir chaud.

2 Description du produit

2.1 Produit

La ligne Griddle-Line dispose de deux modèles de base possédant diverses caractéristiques de puissance et de dimension. Des appareils robustes, compacts et performants, intégrant la technologie RTCS ultramoderne dans un seul boîtier en acier CrNi, avec plaque de grillage enséré en haut, embouti profond. Des rondeurs et une surface lisse permettent un nettoyage rapide et optimale. Le réglage continu se fait par commutateur rotatif à température, le valeur de consigne et le valeur actuel sont indiqué sur le LCD-display.

- Realtime Temperatur Control System permet un grillage réglé de température avec mesurement sans contact en temps réel.
- Plaque de grillage à induction spécialement developpé avec un traitement de surface HPCR-INOX.
- La température de la surface entiére est mesurée, réglée et surveillée
- Réglage immédiate de la température à griller
- Technique ultramoderne SMD, commande et contrôle sont assistés par microprocesseur
- Sécurité maximale grâce à des multiples fonctions de protection et de contrôle
- Surveillance électronique d'alimentation d'énergie
- Réglage de température de 20°C - 250°C
- Vitesse d'échauffement brève de 20°C - 200°C en 4 ½ minutes
- Filtre à graisse échangeable
- Brevet Euro EP 0858722
- Rempli les derniers règlements: VDE EN 60335-1/-2/36, CE-conforme
  UL197; CAN/CSA/C 22.2 No. 109, NSF 4-1996

2.2 Indications techniques

Utilisation et contrôle

Régulateur de puissance – Potentiomètre 10kOhm
Display LCD

Dimensions	**LxPxH**	**Plaque à rôtir**	**Foyer**
Griddle-Line SH/GR	521 x 440 x 198 mm	475 x 300 mm	1
Griddle-Line SH/DU/GR	646 x 615 x 198 mm	600 x 525 mm	2

Caractéristiques techniques	**Ecart de température**	**Tension**	**Puissance**	**Poids**
Griddle-Line SH/GR 3500	20 - 250°C	208 / 230	3,5kW	22kg
Griddle-Line SH/GR 5000	20 - 250°C	208 / 400	5,0kW	23kg
Griddle-Line SH/DU/GR 7000	20 - 250°C	208 / 400	7,0kW	45kg
Griddle-Line SH/DU/GR 10000	20 - 250°C	208 / 400	10,0kW	47kg

Conditions de fonctionnement

- Max. tolérance de réseau — tension normale +6% / -10%
- Fréquence — 50 / 60 Hz
- Classe protécton — IP X0

3 Installation

3.1 Supposition d‘installation

L‘appareil à griller doit être placé sur une surface plane. Les volets de la ventilation d’entrée et de sortie ne doivent pas être obstrués. La surface plane doit supporter un poids minimal de 80 kg. Le commutateur rotatif à température doit être accessible facilement.

Fonctionnement optimal:

température ambiante	stockage	> -20°C - +70°C
	en marche	> + 5°C - +40°C
max. humidité d‘air:	stockage	> 10% - 90%
	en marche	> 30% - 90%

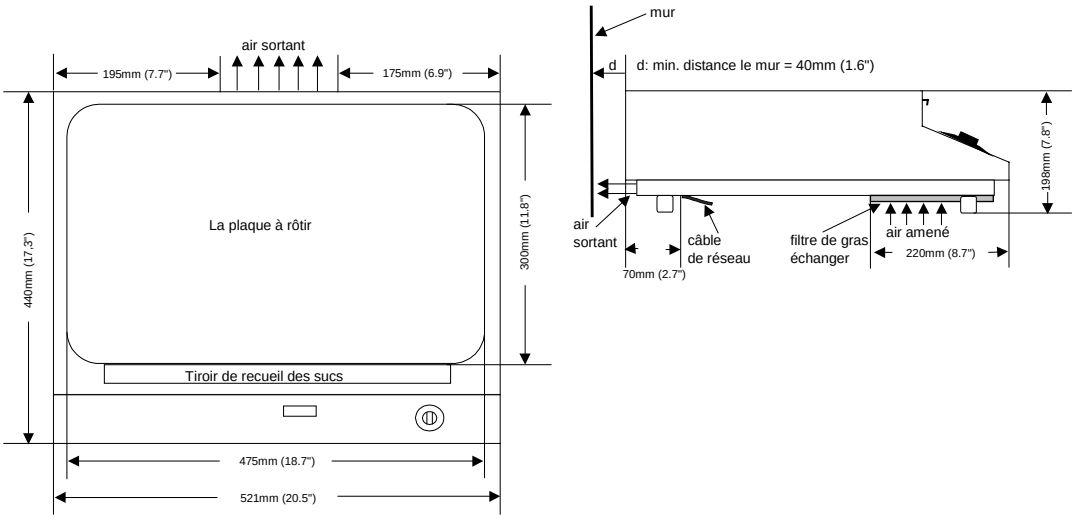
3.2 Prescriptions d‘installation

Respectez les règles suivantes:

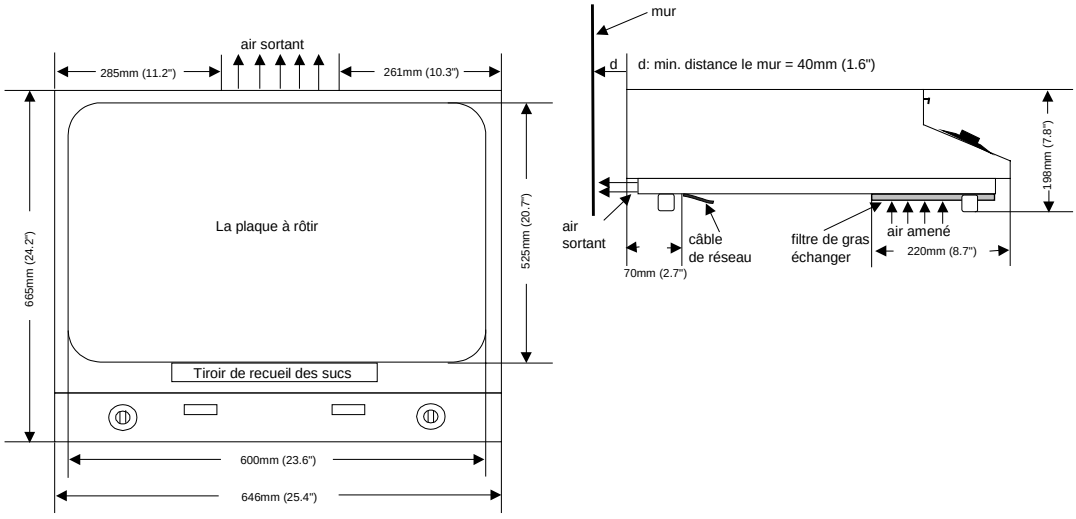
- Vérifier et contrôler que la tension de la ligne principale corresponde bien avec celle de la plaque signalétique de l’appareil.
- Les installations électriques doivent correspondre aux prescriptions d’installation du immeuble. Les prescriptions nationales et locaux des autorités électriques doivent être respectées.
- Cet ustensile à griller est equipé d’un câble de réseau et peut être raccordé au moyen d’un connecteur à une prise de courant. Le connecteur doît être accessible facilement afin de pouvoir séparer l’ustensile du réseau.
- En cas où une protection des baisses de tension est utilisée, elle doit être prévue pour >30mA.
- Cet appareil à griller a un système internal de ventilation. Eviter d’obstruer les volets d’entrée et de sortie d’air par des objets (tissus, paroi, etc.)
- L‘appareil à induction a une filtre à graisse intégré. Eviter que le réchaud à induction puisse absorber de l’air chaude ou graisseuse (ne pas le placer tout près de poêles à frire, fourneaux chauds, etc.)

- L‘appareil à induction ne doit pas être placé tout près ou sur une surface chaude
- La température de l’air entrant doit être au dessous de 40°C/110°F.
- Les responsables doivent veiller à ce que tous les travaux d’installation, maintenance ou d‘inspection soient exécutés par du personnel qualifié.

Zone un foyer SH/GR



Zones deux foyers SH/DU/GR



Les branchements électriques doivent être réalisés par un professionnel

Version monophasée

Appareil à induction à griller:
Modèle SH/GR 3500

Les appareils à induction à griller sont équipés des câbles et prises répondant aux prescriptions

Vérifier que la prise est câblée correctement:

Phase:	brun	(couleur du conducteur)
Neutre:	bleu	(couleur du conducteur)
Terre:	vert / jaune	(couleur du conducteur)

ATTENTION Une tension incorrecte peut endommager le réchaud

Tension:	+6% / -10%
Fréquence:	50 Hz / 60 Hz
Fusible:	16A (3,5 kW)

Version triphasé

Appareil à induction à griller:
Modèle SH/GR 5000
Modèle SH/DU/GR 7000
Modèle SH/DU/GR 10000

Le réchaud est équipé d'un câble répondant aux prescriptions nationales.

Vérifier que la prise est câblée correctement:

Phase 1, 2, 3:	noir / brun / bleu[1)]	(couleur du conducteur)
terre:	jaune / vert	(couleur du conducteur)

1) ou d'autres couleurs à l'exeption de gris, vert ou blanc

ATTENTION Une tension incorrecte peut endommager le réchaud

Tension:	+6% / -10%
Fréquence:	50 Hz / 60 Hz
Fusible:	8A (5 kW), 10A (2x3,5 kW), 15A (2x5,0 kW)

4 Installation

4.1 Montage

Les branchements électriques doivent être réalisés par un professionnel.

Les appareils à griller sont équipés d'un câble pour le réseau. Ils doivent être reliés à une prise murale. Si aucune prise n'est installée sur le câble, faites les embranchements selon chapitre 3.2 „Prescriptions d'installation".
Les installations électriques doivent être réalisées par des entreprises autorisées, en tenant compte des prescriptions nationales et locaux. Les entreprises d'installation sont responsables du branchement correct en conformité avec les prescriptions de sécurité.
Les panneaux de mise en garde et de type d'appareil doivent être respectés d'une façon stricte.
Vérifiez et contrôlez que la tension du courant de réseau et l'appareil (selon panneau de type) sont concordants.

L'appareil à induction à griller doit toujours être posé sur une surface propre et plane (table, counter etc) à son lieu de destination finale. Le réchaud repose sur les pieds caoutchouc antidérapants, qui ne sont pas fixés à la table. Il doit être placé de sorte qu'il ne puisse pas tomber ou bouger. Les conditions selon chapitre 3.1 "Supposition d'installation" doivent être respectées.

Tourner le commutateur rotatif à température sur „ARRET" avant de brancher le réchaud à induction sur le réseau. Avant de proceder aux tests de fonction, l'utilisateur doît savoir comment se servir de cet appareil à induction.

Votre appareil à induction à griller se trouve à sa bonne place et est connecté au réseau. Assurez-vous que l'appareil est bien plaçé et ne peut pas bouger. Le commutateur rotatif à température est en position „ARRET".
Eloignez tous les objets de la plaque à rôtir. Vérifiez si la plaque à rôtir n'est ni cassée ni fissurée. Dans ce cas, arrêtez immédiatement et débranchez-le.

5 Test de fonction

- Tournez le commutateur rotatif à température de la position 0 sur le chiffre de la température désirée. Nous recommendons une température de 200°C. Vous verrez cette température en °C pendant 2 secondes sur le display LCD, ensuite le display change à l'indication de la température actuelle de la plaque à rôtir.
- Tournez le commutateur rotatif à température sur la position "ARRET" et l'indication LCD éteint.

Si l'indication LCD reste éteint, vérifiez le suivant:

- L'appareil à griller, est-il connecté au réseau?
- Le commutateur rotatif à température est-il en position "MARCHE"?

Si malgré des tests positifs votre appareil à induction à griller ne fonctionne pas, consultez la rubrique "Recherche des défauts".

6 Utilisation

6.1 Procès de grillage

L'appareil à induction à griller est immédiatement prêt à l'usage. En tournant le commutateur rotatif à température, la température est choisie et indiqué sur le LCD-display et d'énergie est conduit à la plaque à rôtir. En principe, nous recommendons une température à griller entre 170°C - 200°C.
Pour le procès de grillage, n'utilisez que peu d'huile; celui-ci peut être appliqué par atomiseur ou par pinceau. Pour le grillage de viande pané, vous aurez besoin de plus de graisse. En chauffant la plaque à rôtir avec de l'huile, restez attentif afin d'empêcher une surchauffage ou brûlure d'huile ou de graisse.

Ne tournez l'aliment à griller qu'avec le couteau de peintre à griller joint à la livraison. Utilisant des couteaux à angle aigus comme couteaux ou fourchette, la surface peut être endommagée!

Vous allez remarquer qu'un mettant l'aliment à griller froide sur la plaque à rôtir, la chute de température de 0,5 °C est reconnaissée et correctée immédiatement. Cette réaction immédiate empêche le débordement d'eau et d'albumine.

Le procès de grillage peut être arrêté par un tournement du commutateur rotatif à température.

7 Sécurité

7.1 Description des symboles de danger

	Symbole général de danger: Le dédain des prescriptions de danger signifie danger (blessures)
	Tension électrique: Ce symbole met en garde contre une tension électrique.
ATTENTION	Lors d'une utilisation incorrecte, des petites blessures ou dommages du matériel peuvent survenir.

Les symboles de danger attachés à l'appareil doivent être respectés et leur visibilité doit être sauvegardée constamment.

Exemple **ATTENTION**
Avant utilisation ou maintenance de l'appareil
le mode d'emploi doit être consulté.

7.2 Danger lors d'inobservance des prescriptions de sécurité

L'inobservance des prescriptions de sécurité peut mettre des personnes, l'environnement et le réchaud à induction lui-même en danger. Aucun droit à dédommagement pour dégâts ne peut être retenu en cas d'inobservance des prescriptions de sécurité.
En détail, l'inobservance peut faire encourir les risques suivantes (exemples):

- Danger pour les personnes par causes électriques
- Danger pour les personnes par huile et graisse chaude
- Danger pour les personnes par la zone de chauffe surchauffée
- Danger pour les personnes par le boîtier en acier chaud

7.3 Utilisation sûre

Les prescriptions de sécurité de ce mode d'emploi, les prescriptions nationales existantes pour l'électricité ainsi que les prescriptions internes de l'entreprise pour le travail, l'utilisation et la sécurité, doivent être respectées.

7.4 Prescriptions de sécurité pour le personnel de service

La plaque à rôtir est chauffée par le tournement du commutateur rotatif à température sur la chiffre désiree. Afin d'éviter des blessures (brûlures), ne touchez ni à la surface à griller ni au boîtier en acier.

- Cet ustensile à induction à griller n'est destiné qu'à griller ou tenir chaud des aliments.
- Ne chauffez jamais des ustensiles, comme par exemple poêles, sur la plaque à rôtir car elle pourrait être endommagé thermiquement ou détruit.
- Ne mettez ni papier, carton, tissus, etc. sur la zone de chauffe parce qu'il pourrait s'enflammer.
- Ne posez aucune carte de crédit, carte téléphonique, cassette ou d'autres objets sensibles au magnétisme sur la plaque à rôtir.
- Les objets en métal s'échauffent très vite dès qu'ils sont en contact avec la zone de chauffe. Ne pas utiliser: boîtes métalliques fermées, feuille d'aluminium, couverts, bijoux, montres, etc.
- Les personnes avec un stimulateur cardiaque doivent consulter le médecin afin de définir si elles peuvent ou non se tenir dans l'approximité d'un réchaud à induction.
- Le réchaud à induction est équipé d'un système de ventilation interne. Evitez que les volets de ventilation d'entrée et de sortie soient entravés (tissus). Ceci provoquerait un surchauffement et l'interruption du réchaud.
- Evitez que des liquides peuvent pénétrer le réchaud et que de l'eau ou des aliments débordent le appareil à induction à griller. Ne pas nettoyer le réchaud sous un jet d'eau.
- Lorsque la zone de chauffe (plaque à rôtir) est fissurée ou cassée, le réchaud à induction doit être arrêté et débranchée. Ne pas toucher les pièces à l'intérieur du réchaud.

7.5 Utilisation incorrecte

Les capacités de fonctionnement du réchaud à induction ne peuvent être assurées que lors d'un emploi correct. Les valeurs limités, selon les „Indications techniques" ne doivent en aucun cas être dépassées.

7.6 Maintenance non conforme ou utilisation de pièces détachées

Ne faire aucune réparation ou modification non autorisée sur le réchaud à induction. Afin de garantir la sécurité, n'utiliser que des pièces détachées d'origine ou des accessoires autorisés par le producteur. L'utilisation d'autres composants annule toute garantie pour les dégâts.

7.7 Détection de la plaque à rôtir

Realtime Temperatur Control System permet une grillage réglé de température avec mesurement sans contact en temps réel. La température de la plaque à rôtir est mesuré, réglé et surveillé constamment.

8 Mise hors service

Lorsque le réchaud à induction n'est pas en service, vérifiez que le commutateur ne soit pas mis, involontairement, sur la position „MARCHE". Si vous n'utilisez pas le réchaud à induction pour une grande période (quelques jours), débranchez la prise de réseau. Veuillez observer qu'aucune liquide ne puisse entrer dans le réchaud à induction et ne nettoyez-le pas sous un jet d'eau.

9 Recherche de défauts / Correction des défauts

ATTENTION	Ne pas ouvrir le réchaud! Tension dangereuse!

Le réchaud à induction ne doit être ouvert que par le personnel de service autorisé. Lorsque la zone de chauffe (plaque à rôtir) est fissurée ou cassée, le réchaud à induction doit être arrêté et débranchée. Le réchaud à induction doit être éteint et la prise de réseau déconnectée. Ne pas toucher les pièces à l'intérieur du réchaud.

Annonce de défauts

Nombre des signaux clignotants de la lampe Code	Signification	
--	Pas d'erreur, marche normale	
01	Pas de courant du self, courant de surcharge du materiel	1)
02	Courant du self haut, courant de surcharge de la programmerie	1)
03	Température du tôle de refroidissement	1)
04	Température plaque à rôtir, surchauffe	1)
05		
06	Température intérieure élevée	2)
07	Court-circuit sonde plaque à rôtir	1)
08	CPU-print défectueux	1)
09	Synchronisation fautif entre les deux plaques à griller	1)
10	Communication fautif (clavier>générateur)	1)
11	Communication fautif (clavier>générateur)	1)
12	Réduction de puissance, température du tôle de refroidissement	2)
13	Réduction de puissance, température plaque à rôtir	2)
14		
15	Température – erreur mesurement – module à mesurement defectueux	1)

1) L'ustensile arrête immédiatement.
2) L'ustensile travaille en cadence avec une puissance réduite

L'annonce de défauts est indiqué sur le LCD-display (p.e. E01).

Recherche des défauts

Défaut	Cause possible	Mesure à prendre par le personnel de service
Pas de chaleur Indication LCD reste „Off“ (foncé)	• Pas d’arrivée de courant	• Vérifier si le réchaud est reliée au réseau électrique (brancher le câble secteur). Vérifier les fusibles
	• Commutateur rotatif à température en position „ARRET“	• Tourner le commutateur rotatif à température sur position „MARCHE“
Chaleur insuffisante Indication LCD est en „MARCHE“ (allumé)	• Le système de ventilation est gêné	• Vérifiez que l’entrée et la sortie d’air ne soient pas obstruées
	• La température ambiante est trop élevée (le système de ventilation ne peut maintenir le réchaud à une température normale d‘utilisation	• Vérifiez que l’air chaud ne puisse pas être aspiré Réduisez la température ambiante. L’air d’arrivée ne doit pas dépasser 40°/110° F.
	• Manque d’une phase (seulement sur version triphasé)	• Vérifiez les fusibles
	• Réchaud défectueux	• Contactez le fournisseur pour le S.A.V. Débranchez le câble secteur
Pas de réaction en **tournant le commutateur rotatif à température**	• Commutateur défectueux	• Contactez le fournisseur pour le S.A.V. Débrancher le câble secteur
La chaleur s’arrête et reprend continuellement Le ventilateur fonctionne	• Le système de ventilation est gêné	• Vérifiez que l’arrivée et la sortie d’air n’est pas gênée
	• Le filtre à graisse est sale	• Nettoyez le filtre à graisse

Défaut	Cause possible	Mesure à prendre par le personnel de service
La chaleur s'arrête et reprend continuellement Le ventilateur ne fonctionne pas	• Le ventilateur est défectueux • La sécurité du ventilateur est défectueuse	• Contactez le fournisseur pour le S.A.V.
La chaleur s'arrête et reprend continuellement (après un temps d'utilisation prolongé)	• Self d'induction surchauffée, zone de chauffe est trop chaude • Huile surchauffé sur la plaque à rôtir	• Débranchez le réchaud, enlevez l'ustensile et attendez jusqu'à ce que la zone de chauffe ait refroidit

Le système de refroidissement (ventilateur) entre en action lorsque la température du volet de ventilation dépasse 55°C/130°F. Un volet de ventilation dépassant 70°C/160°F réduit automatiquement la surveillance de la capacité afin de garder la capacité lors d'un fonctionnement normal. On entend le ventilateur tourner irrégulièrement.

10 Nettoyage

La plaque à rôtir doit être nettoyé plusieurs fois par jour, selon usage, mais au moins chaque jour après le travail.

- Pour enlever des salissements ou incrustations de la plaque à rôtir, n'utilisez que de l'eau. Vous pouvez ajouter des produits à nettoyer ph-neutre ou d'autres produits sur la base des tensides non-ioniques.
- Pour l'enlèvement des résidues calcaires de la plaque à rôtir, utilisez un produit à nettoyer du type commercial.
- En outre, utilisez pour le nettoyage l'éponge en acier et le couteau de peintre qui sont joint à chaque appareil à induction.
- Pour le nettoyage entre deux procès de grillage, nous recommendons d'utiliser des cubes de glace. Les salissures se résolvent très vite et peuvent être retiré dans le bac de récupération des graisses par le couteau de peintre.
- Pour le nettoyage principal après le dernier procès de grillage, la plaque à rôtir doît se rafraîchir jusqu'à 50°C.
- Ne vous servez pas des produits à nettoyage abrasifs, des détergents comme cétone et ester ainsi que des nettoyants alcalins. Dépendant de la concentration, du temps de l'action et de la température, ces nettoyants peuvent endommager la surface Topinox. N'utilisez pas des moyens grattant comme paille de fer ou des éponges grattants.
- Une action méchanique comme gratter ou battre peut raccourcir la durée de vie de la surface.
- Ne jamais nettoyer à eau coulant, par jet d'eau our par vapeur d'eau.
- Faites attention aux vapeurs à l'occasion du nettoyage. Danger d'attraper une brûlure.

Faire attention qu'aucune liquide ne peut entrer dans le réchaud.

11 Entretien

L’utilisateur doit vérifier que tous les composants, important pour la sécurité, soient toujours en parfait était de fonctionnement.

Cet appareil d’induction doît être vérifié à fond au moins une fois par année par du personnel qualifié.

Attention	Ne pas ouvrir le réchaud. Tension dangereuse!

Le réchaud à induction ne doit être ouvert que par le personnel de service formé.

12 Mise au rebut

L’appareil à induction à griller doit être mis au rebut, de façon réglementaire, après l‘achèvement de sa durée de fonctionnement.

Evitez toute utilisation incorrecte:
L’appareil à griller ne doit pas être utilisé par une personne non qualifiée. Faites attention qu’il soit mis au rebut immédiatement et ne peuve pas être repris en service. L‘appareil à induction à griller est composé de pièces électriques, électromécaniques ou électroniques habituelles. Aucune batterie n’est utilisée.

L’utilisateur est responsable de la mise au rebut réglementaire et sûre de cet appareil.